

## Belgian Blond Ale (wersja robocza)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **6.3**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (78.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (5.3%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.5%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.5%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.8%)	75 %	150
Cukier	Brown Sugar, Light	0.4 kg (7%)	100 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa